

*Матеріали V Міжнародної науково-технічної конференції молодих учених та студентів.
Актуальні задачі сучасних технологій – Тернопіль 17-18 листопада 2016.*

УДК 664.6

А.В. Романович

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна

ВИМОГИ ДО ТЕХНОЛОГІЧНОГО ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ФОРМУВАННЯ ТІСТА

A.V. Romanovych

**REQUIREMENTS ARE TO TECHNOLOGICAL EQUIPMENT FOR FORMING OF
DOUGH**

Хліб є одним із основних продуктів харчування. До асортименту продукції хлібопекарної промисловості входять різні види і сорти хлібобулочних, здобних, бараночних і сухарних виробів, а також національні та лікувально-дієтичні вироби. Перераховані групи виробів налічують сотні найменувань, які відрізняються одне від іншого сортом борошна, рецептурою, формою, способом випікання. Одним із напрямків розвитку хлібопекарної промисловості, що забезпечує підвищення продуктивності праці є впровадження на підприємствах галузі комплексної механізації і автоматизації виробничих процесів. Тісторозкатувальні машини призначені для формування тістових заготовок хлібних та булочних виробів із пшеничного борошна та надання їм циліндричної і сигароподібної форми. Зовнішній вигляд готових виробів є одним із важливих чинників при виборі їх покупцями, тому даний вид обладнання відіграє важливу роль у потокових лініях хлібобулочкових виробів.

Серед особливостей їх конструкції та роботи до найважливіших можна віднести наступні чинники:

- здатність обробляти широкий діапазон мас тістових заготовок, що дозволяє формувати як заготовки для хлібобулочних виробів, так і заготовки спецсортів хліба;

- наявність системи центрування тістових заготовок, що дозволяє суттєво зменшити брак у тістових заготовках;

- наявність системи, що виключає прилипання до тіста до валків;

- наявність ефективної (бажано дистанційної) системи регулювання зазорів верхньої і нижньої пар валків;

- наявність мобільних поворотних роликів опор, що дозволяють переміщати машину по виробничому приміщенню і фіксувати її в робочому положенні;

- застосування зносостійкої багат шарової безшовної конвеєрної стрічки із системою блокування сповзання під час роботи;

- всі робочі поверхні, дотичні з тістом, повинні бути виготовлені із сучасних матеріалів, з антиадгезійними властивостями. Важливим чинником є безпека конструкції нових машин щодо обслуговуючого персоналу, яка забезпечується наявністю захисних пристроїв блокувань: кнопок "Аварійний стоп" у зоні роботи персоналу, захисних огорожень завантажувального бункера, блокувальних вимикачів на кришках вузла тісторозкатувальних валків.

- Зручність обслуговування забезпечується за рахунок легкоз'ємних, часто прозорих кожухів та основних робочих елементів, а саме:

- відкидна закачувальна плита з можливістю фіксуватися в відкинутому стані для зручності очищення і обслуговування;

- прозорі відкидні кришки полегшують доступ до вузла тісторозкатувальних валків і дозволяють здійснювати візуальний контроль роботи.

Дотримання вищезазначених вимог в поєднанні з прийнятною ціною дозволить новим видам обладнання для формування тіста зайняти гідне місце на ринку.